

# IL BERE

## BIBITE e BIRRE alla SPINA

Acqua 0,75cl.....	2,50€
Bibite Biologiche Galvanina .....	4,00€
Bibite Coca-Cola, Fanta, Sprite.....	2,50€
Birra piccola Warsteiner 4.8% chiara.....	3,00€
Birra media Warsteiner 4.8% chiara .....	6,00€
Birra piccola hoegaarden 4.8% bianca .....	3,50€
Birra media hoegaarden 4.8% bianca.....	6,50€
Birra piccola amarcord artigianale 6.5% ambrata.....	3,50€
Birra media amarcord artigianale 6.5% ambrata.....	6,50€
Birra piccola Bad Brewer artigianale 6.% IPA .....	3,50€
Birra media Bad Brewer artigianale 6.% IPA .....	6,50€
Birra analcolica.....	3,50€
Vino della casa:	
calice - friulano luisa 13% o merlot zorzetting 12.5%.....	3,50€
Vino della casa: 1/2 litro .....	6,50€
Vino della casa: 1 litro .....	12,00€
Glera Frizzante: Calice alzaia treviso 11% .....	3,50€
Glera Frizzante: 1/2 litro .....	6,50€
Glera Frizzante: 1 litro .....	13,00€

## VINI ROSSI

Cabernet franc Castelvechio.....	26,00€	calice.....	5,00€
Cabernet Sauvignon Lis Neris.....	26,00€	calice.....	5,00€
Terrano Castelvechio.....	25,00€	calice.....	5,00€
Rol Ferretti Luisa.....	28,00€	calice.....	5,00€
Pinot nero Meran.....	23,00€	calice.....	4,50€
Schioppettino Stanig.....	26,00€	calice.....	5,00€
Fiulot Barbera D'Asti.....	23,00€	calice.....	4,50€
Sedàra Sicilia DOC Donnafugata.....	18,00€	calice.....	4,50€
Sherazade nero d'Avola Donnafugata.....	20,00€	calice.....	5,00€
Donnafugata sul vulcano Etna rosso .....	28,00€	calice.....	5,00€
Sherazade nero d'Avola.....	20,00€	calice.....	5,00€
Contesa dei venti Donnafugata.....	26,00€	calice.....	5,00€

## VINI BIANCHI

Lis Neris fiori di campo.....	27,00€	calice.....	5,00€
Sauvignon Luisa.....	26,00€	calice.....	5,00€
Sauvignon Dorigo.....	22,00€	calice.....	4,50€
Chardonnay Vosca.....	22,00€	calice.....	4,50€
Friulano Luisa.....	22,00€	calice.....	4,50€
Pinot grigio Dorigo.....	22,00€	calice.....	4,50€
Pinot grigio Muzic.....	22,00€	calice.....	4,50€
Gewürztraminer. Meran .....	24,00€	calice.....	4,50€
Ribolla gialla Dorigo.....	22,00€	calice.....	4,50€
BBK Ribolla Lis Neris.....	27,00€	calice.....	5,00€
Donnafugata sul vulcano Etna bianco.....	28,00€	calice.....	5,00€
Donnafugata La fuga chardonnay.....	22,00€	calice.....	4,50€
Donnafugata Lighea Sicilia.....	22,00€	calice.....	4,50€

## VINI ROSATI

Lumera Sicilia DOC rosato.....	20,00€	calice.....	4,50€
Rosalie rosato Meran.....	20,00€	calice.....	4,50€

## BOLLICINE

Progetti Divini extradry DDCG .....	20,00€
Luisa Ribolla Gialla Spumantizzata Brut .....	23,00€
Luisa Rose' Brut millesimato.....	23,00€
Meran Brut Riserva 36 metodo classico.....	35,00€
Franciacorta Contadi e Castaldi.....	30,00€

## BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE IN BOTTIGLIA

### GJULIA 0.75CL CIVIDALE DEL FRIULI

Nord bionda 5.5% vol .....	14,00€
Est bianca 6%vol.....	14,00€
Ovest ambrata 7%vol.....	14,00€
Sud nera 8% vol .....	14,00€
Nostrana bionda biologica 5% vol.....	15,00€
Ribo' bionda con mosto di ribolla gialla 6.5%vol.....	15,00€
Ipa italian pale ale 5.8%vol.....	15,00€

### GJULIA 0.33CL

Nostrana bionda biologica 5% vol.....	6,50€
Ovest ambrata 7% vol.....	6,50€

### BIRRA BALADIN

Isaac bianca 5%.....	0.33cl.....	6,50€
Nora Speziata 6.8%.....	0.33cl.....	6,50€
Nazionale 100% italiana chiara 6.5%.....	0.33cl.....	6,50€
Rock'n'Roll apa 7.5% .....	0.33cl.....	6,50€
IPA India Pale Ale 5.5%.....	0.33cl.....	6,50€
Pop lattina, chiara 5.7%.....	0.33cl.....	4,00€
Sud lattina, italian mediterranean ale4.5%.....	0.33cl.....	4,00€

### ZANNA BEER TRIESTE

Polaris chiara 5.0%.....	0.33cl.....	6,50€
Savinja ambrata 4.5% .....	0.33cl.....	6,50€
Triple zzz stile belga 7.5% .....	0.33cl.....	6,50€

Liquori PILOLO e MAX.....	3,00€
Amari e Grappe.....	3,00€
Caffe Illy.....	1,50€
Caffe corretto.....	3,00€

coperto.....	1,00€
--------------	-------

# LA NOSTRA CUCINA

## ANTIPASTI

TAGLIERE crudo di Parma 24 mesi, bufala Dop & pomodorini <sup>(1)(7)</sup> .....	14,00€
TAGLIERE speck, montasio & marmellata di pere <sup>(1)(7)(8)</sup> .....	14,00€
Tutti i taglieri vengono serviti con pizza pane al rosmarino <sup>(1)</sup>	
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi.....	11,00€
Bresaola con rucola, scaglie di grana e noci <sup>(7)(8)</sup> .....	11,00€
Caprese con bufala Dop, olive taggiasche e crostini <sup>(1)(7)</sup> .....	10,00€
Tartara di Fassona Piemontese battuta a coltello con crostini rustici <sup>(1)(3)(6)(7)(10)</sup> .....	15,00€
La carne italiana per eccellenza di razza Piemontese battuta finemente a coltello.	
Fritelline al sapore di mare <sup>(1)(2)(3)(4)(5)(8)(9)(14)</sup> con bisque' di gamberi.....	9,00€
Zuppa di pesce in vasocottura con crostini <sup>(1)(2)(4)(9)(14)</sup> .....	15,00€
Zuppa di pesce preparata in più passaggi ed infine cotta a vapore a bassa temperatura composta da gambero, vongole, polipo filetto di triglia, cozze e calamaro.	
POLIPO GRILL servito su crema di bufala DOP e pesto di basilico fresco <sup>(7)(8)(14)</sup> .....	16,00€
Il polpo viene cucinato per 120 minuti a vapore e poi scottato in olio extravergine di oliva, salato pepato e reso gustoso da varie spezie per poi essere servito su una fonduta senza glutine di mozzarella di Bufala Campana.	

## PRIMI<sup>(1)</sup>

Chiedere i primi del giorno..... da 12,00 a 15,00€

## SECONDI DI CARNE

Tagliata di pollo con rucola pomodorini, mais e scaglie di grana <sup>(1)(7)</sup> .....	11,00€
Petto di pollo* alla griglia con patate fritte o verdure grigliate <sup>(1)(8)</sup> .....	10,00€
Tagliata di CUBE ROLL argentina con:	
- rucola pomodorini e scaglie di grana <sup>(7)</sup> .....	16,00€
- spadellata di porcini e rosmarino.....	17,00€
Il cube roll argentino è il taglio pregiato del quarto posteriore ottenuto dal disosso della lombata a 7 costole (costata)!	
Butterburger di manzetta prussiana 200gr. con fonduta di provola affumicata, patate e carote chips <sup>(1)(7)(8)</sup> .....	16,00€

## SECONDI DI PESCE

Calamari fritti* <sup>(1)(8)(14)</sup> .....	13,00€
Calamari ai ferri* <sup>(14)</sup> .....	13,00€
Fritto misto di stagione con verdure chips* <sup>(1)(2)(3)(4)(7)(8)(14)</sup> .....	17,00€
Gamberoni Panco e sesamo nero con fiori di zucca pastellati* <sup>(1)(2)(3)(8)(11)</sup> .....	16,00€
I Gamberoni vengono impanati con farine biologiche e sesamo nero, infine passati nel panco (farina cinese a base di pane bianco) e fritti. Accompagnati da fiori di zucca pastellati.	
Tataki di tonno* servito su pesto di pomodori secchi e olive taggiasche, con sale di Pirano <sup>(4)(8)</sup> .....	16,00€
Cuore del filone di tonno yellowfin. Vengono serviti 150 grammi di carne pulitissima, su un pesto di pomodori secchi e olive taggiasche DOP. Alla fine verrà condito con un filo d'olio extravergine di oliva Mate e sale	

## INSALATONE

GRECA <sup>(7)</sup> .....	9,00€
insalata mista, pomodoro fresco, olive nere, cetrioli, cipolla e formaggio Feta	
SAPORITA <sup>(3)(4)(7)</sup> .....	9,00€
insalata mista, pomodorini, tonno, carote alla julienne, uovo sodo e mozz. di bufala DOP	

\*= In assenza di prodotto fresco, lo stesso, verrà sostituito da prodotto surgelato

CAPRI <sup>(1)(7)</sup> .....	9,00€
insalata mista, pomodorini, olive taggiasche, mozzarella di bufala DOP, crostini e origano	
POLLO <sup>(1)(7)</sup> .....	9,50€
insalata mista, pomodorini, mais, pollo alla piastra e scaglie di grana	
CAESAR <sup>(1)(7)</sup> .....	9,50€
insalata verde, pollo grigliato, crostini, guanciale e dressing al parmigiano	

## CONTORNI

Insalata mista/pomodoro.....	3,50€
Verdure cotte.....	3,50€
Patatine fritte <sup>(1)(8)</sup> .....	4,00€

## DOLCI<sup>(1)(3)(5)(6)(7)(8)</sup>

Sorbetti artigianali "Della Negra".....	4,50€
Chiedere la lista dei dolci.....	da 6,00 a 7,00€

# LE NOSTRE PIZZE

il nostro impasto è fatto con farina tipo 1 macinata a pietra biologica

## CLASSICHE

MARINARA <sup>(1)</sup> pomodoro, aglio, origano basilico.....	6,50€
(tomato, garlic, origan, basil)	
MARGHERITA <sup>(1)(7)</sup> pomodoro, fior di latte, basilico.....	6,50€
(tomato, mozzarella cheese, basil)	
PROSCIUTTO <sup>(1)(7)</sup> e FUNGHI <sup>(5)(8)</sup> pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon.....	8,50€
(tomato, mozzarella cheese, cooked ham, champignon mushrooms)	
DIAVOLA <sup>(1)(7)</sup> pomodoro, fior di latte, salamino piccante.....	9,00€
(tomato, mozzarella cheese, spicy salami)	
CAPRICCIOSA <sup>(1)(5)(7)(8)</sup> pomodoro, fior di latte, prosc. cotto, funghi, carciofini, origano.....	9,50€
(tomato, mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms, artichokes, origan)	
4 FORMAGGI <sup>(1)(7)</sup> pomodoro, fior di latte, edamer, gorgonzola, grana.....	9,50€
(tomato, mozzarella cheese, edamer, gorgonzola, grana)	
TONNO & CIPOLLA <sup>(1)(4)(7)</sup> pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla rossa.....	9,00€
(tomato, mozzarella cheese, tuna, red onion)	
MISTO BOSCO <sup>(1)(5)(7)(8)</sup> pomodoro, fiordi latte, champignon, chiodini, porcini.....	9,00€
(tomato, mozzarella cheese, champignon mushrooms, wild mushrooms, porcini mushrooms)	
REGINA <sup>(1)(7)</sup> pomodorini, fior di latte, rucola, scaglie di grana.....	9,50€
(Cherry tomatoes, mozzarella cheese, rocket salad, grana)	
BUFALA <sup>(1)(7)</sup> pomodoro, mozzarella di bufala dop, basilico.....	9,50€
(tomato, mozzarella buffalo dop, basil)	
CAPRESE <sup>(1)(7)</sup> pomodorini, mozzarella di bufala dop, origano, basilico.....	9,50€
(Cherry tomatoes, mozzarella buffalo dop, origan, basil)	
VERDURE <sup>(1)(7)(8)</sup> pomodoro, fior di latte, verdure di stagione.....	11,00€
(tomato, mozzarella cheese, seasonal vegetables)	
NORMA <sup>(1)(7)(8)</sup> pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, ricotta affumicata.....	10,00€
(tomato, mozzarella cheese, fried eggplant, smoked ricotta)	
PICCANTE <sup>(1)(7)</sup> pomodoro, fior di latte, melanzane piccanti, salamino, n'duja calabrese.....	13,00€
(tomato, mozzarella cheese, spicy eggplant, spicy salami, n'duja calabrese)	
PARMIGIANA <sup>(1)(7)(8)</sup> pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, prosciutto cotto.....	11,00€
(tomato, mozzarella cheese, fried eggplant, cooked ham)	

\*= In assenza di prodotto fresco, lo stesso, verrà sostituito da prodotto surgelato

BRESAOLA <sup>(1)(7)</sup> pomodoro, fior di latte, rucola, bresaola, scaglie di grana ..... (tomato, mozzarella cheese, rocket salad, bresaola, grana)	12,00€
CRUDO <sup>(1)(7)</sup> pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi ..... (tomato, mozzarella cheese, Parma ham)	9,50€
MARTA <sup>(1)(7)(8)</sup> pomodoro, fior di latte, wurstel, patatine fritte ..... (tomato, mozzarella cheese, wurstel, French fries)	9,50€
EMMA <sup>(1)(7)(8)</sup> crema di zucca, fior di latte, speck, scaglie di grana ..... (pumpkin cream, mozzarella cheese, smoked ham, grana)	11,00€
RUSTICA <sup>(1)(7)</sup> pomodoro, fior di latte, stracchino, speck ..... (tomato, mozzarella cheese, smoked ham, grana)	11,00€
PRIMAVERA <sup>(1)(7)</sup> zucchine grigliate, fior di latte, brie, prosciutto cotto ..... (grilled zucchini, mozzarella cheese, brie, cooked ham)	11,00€
TARTUFO <sup>(1)(5)(7)(8)</sup> crema tartufo, fior di latte, funghi champignon, rucola e scaglie di grana ..... (truffle cream, mozzarella cheese, champignon mushrooms, rocket salad, grana)	11,00€
SALSICCIA E FRIARIELLI <sup>(1)(5)(7)(8)</sup> fior di latte, salsiccia, friarielli sott'olio al peperoncino ..... (mozzarella cheese, friarelli in oil, sausage, hot pepper)	11,00€
DELICATA <sup>(1)(7)</sup> pomodorini, fior di latte, straciatella, crudo di Parma e timo ..... (Cherry tomatoes, mozzarella cheese, straciatella cheese, Parma ham, timo)	13,00€
DOLCE NAPOLI <sup>(1)(5)(7)(8)</sup> Crema di cime di rape*, salame dolce Napoli, olive taggiasche, mozzarella di bufala dop..... (cream of broccoli rabe*, sweet Napoli salami, olives, mozzarella buffalo dop)	11,00€
TREVISANA <sup>*(1)(7)</sup> Provola affumicata di bufala dop, radicchio di Treviso, guanciaiale croccante e rosmarino ..... (smoked cheese buffalo dop, radicchio, pork cheek, rosemary) *solo in stagione	11,00€

## SPECIALI

BURRATINA <sup>(1)(5)(7)(8)</sup> patè di pomodorini secchi, fiordilatte, 125gr. burratina d'Andria, Olive taggiasche e pesto di Basilico ..... (pate of dried tomatoes, fiordilatte, 125gr. burratina from Andria, Taggiasca olives and basil pesto)	13,00€
LA CIVICO <sup>(1)(7)</sup> peperoni, parmigiano reggiano, mozzarella bufala dop, cipolla caramellata, salsiccia ..... (peppers, parmigiano reggiano, mozzarella bufala dop. caramelized onion, sausage)	15,00€
PROVOLA E PEPE <sup>(1)(7)</sup> pomodoro, parmigiano reggiano, provola di bufala dop, pepe macinato e guanciaiale ..... (tomato, parmigiano reggiano, buffalo dop provola, ground pepper and bacon)	13,00€
SAVOIA <sup>(1)(7)</sup> Pomodorino ciliegino, fior di latte, cipolla caramellata, n'duja di Spilinga e gorgonzola dop ..... (Cherry tomatoes, Agerola mozzarella cheese, Margherita di Savoia* onion jam igp, Spilinga n'duja gorgonzola)	13,00€

## CALZONI

CLASSICO <sup>(1)(7)</sup> fior di latte, ricotta, prosciutto cotto, pomodoro ..... (mozzarella cheese, ricotta, cooked ham, tomato)	10,00€
VEGETARIANO <sup>(1)(7)</sup> fior di latte, verdure di stagione, pomodoro, ricotta affumicata ..... (mozzarella cheese, seasonal vegetables, tomato, smoked cheese)	11,00€
ESTIVO <sup>(1)(7)</sup> fior di latte, pomodorini, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana ..... (mozzarella cheese, Cherry tomatoes, rocket salad, Parma ham, parmesan cheese)	13,00€
FRITTO <sup>(1)(7)(8)</sup> pomodoro, ricotta, prosciutto cotto, fior di latte, pepe ..... (tomato, ricotta, cooked ham, mozzarella cheese, pepper)	11,00€
FRITTO CON FRIARIELLI <sup>(1)(7)(8)</sup> provola affumicata di bufala dop, salame dolce, friarielli sott'olio ..... (smoked cheese buffalo dop, sweet napoli salami, friarelli in oil)	12,00€

## SUPPLEMENTI

pomodoro, pomodorini, prosciutto cotto, funghi, uovo, fior di latte, tonno, brie, carciofini, stracchino, rucola, gorgonzola, olive taggiasche, acciughe, grana .....	1,50€
prosciutto crudo di Parma, speck, bresaola, salsiccia .....	3,00€
verdure, crema al tartufo, crema di zucca .....	3,00€
burratina, bufala, provola affumicata di bufala dop, straciatella .....	3,50€
impasto farina integrale biologica e multicereali biologica .....	1,50€

\*= In assenza di prodotto fresco, lo stesso, verrà sostituito da prodotto surgelato